



## ACIDO L-ASCORBICO

### Caratteristiche Generali

L'**acido ascorbico**, o vitamina C, è un composto organico che si presenta come un solido bianco. Viene aggiunto agli alimenti come conservante grazie al suo potere antiossidante, come aromatizzante perché ha un gusto leggermente acidulo. L'Acido Ascorbico reagisce con l'ossigeno presente nell'aria, impedendo a questo di combinarsi con diverse sostanze chimiche contenute negli alimenti provocando alterazioni sensoriali ed ai principi nutritivi; ostacola quindi il processo di ossidazione dovuto al contatto con l'ossigeno dell'aria, impedendo l'imbrunimento di molti alimenti. L'acido L-ascorbico in virtù dell'idrofilia che lo caratterizza, viene addizionato alla farina (ne impedisce l'imbrunimento), alla pasta fresca, alla birra, al vino, alle carni macinate preconfezionate ed ai salumi, a confetture e gelatine, al latte disidratato, a frutta, succhi ed ortaggi congelati, surgelati o diversamente confezionati.

### Dosaggio e modo d'uso

Si consigliano prove preliminari in laboratorio. Fare riferimento alla normativa vigente nel campo di utilizzo.

### Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 Kg, sacchi da 25 Kg. Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev.14/03.2019

